

## Ingredientes

- 1 taza de arroz (se sugiere utilizar arroz integral)
- 2 tazas de caldo de pollo o 2½ si elige arroz integral
- 1 lata de 5 onzas de salsa de tomate
- 1 lata de 15 onzas de vegetales mixtos o 1½ de vegetales mixtos congelados (enjuagados y escurridos)
- Aceite
- Sal y pimienta

## Modo de preparación

Ponga un poco de aceite a calentar en una cacerola y agréguele el arroz hasta que se dore un poco. Incorpore el caldo de pollo, la salsa de tomate, los vegetales y sazone con sal y pimienta al gusto. Revuelva hasta que todo este bien incorporado, tape la cacerola y baje el fuego. Deje cocinar por 15 minutos a fuego muy bajo y una vez que se haya absorbido la mayor parte del caldo, apáguelo y déjelo reposar por 10 minutos con la tapa puesta.

**Nota:** Puede utilizar agua si no cuenta con caldo de pollo. Si elige agua para preparar el arroz, le sugerimos sazonarlo con consomé de pollo en polvo.

